TERMOCUCINA

LUCIA - ARIANNA - ANGELA

ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE

La termocucina a combustione ecologica che riscalda la tua casa

PALAZZETTI

INDICE

Gentile cliente,
desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.
Per consentirLe di utilizzare al meglio la Sua nuova termocucina, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

1 PREMESSA

Non operare se non si sono ben comprese tutte le notizie riportate nel manuale; in caso di dubbi richiedere sempre l'intervento di personale specializzato PALAZZETTI.
Palazzetti si riserva il diritto di modificare specifiche e caratteristiche tecniche e/o funzionali della macchina in qualsiasi momento senza darne preavviso.
Note importanti

Vi preghiamo di tenere presente che ogni apparecchio funziona al meglio se utilizzato e mantenuto correttamente.
Il rispetto di alcune regole molto importanti sono il presupposto per l'affidabilità, l'economicità, la combustione a bassa emissione di sostanze nocive e una lunga durata:

- Montaggio a regola d'arte
- Installare seguendo le indicazioni contenute nelle istruzioni per il montaggio
- Utilizzo dei combustibili adatti, di qualità e asciutti
- Manutenzione effettuata con regolarità

!
- Azionare la termocucina per riscaldamento centralizzato solo con un serbatoio di compensazione del carico (min. 500 litri)
- Le nostre cucine per riscaldamento centralizzato vanno utilizzate esclusivamente con un by-pass del ritorno (valvola termica, valvola di miscelazione motorizzata, valvola di miscelazione a 4 vie).
  I danni imputabili alla mancanza di una valvola termica sono esclusi dalla garanzia!

1.1 SIMBOLOGIA

Nel presente manuale i punti di rilevante importanza sono evidenziati dalla seguente simbologia:

☞ **INDICAZIONE**: Indicazioni concernenti il corretto utilizzo della termocucina e le responsabilità dei preposti.

! **ATTENZIONE**: Punto nel quale viene espressa una nota di particolare rilevanza.

⚠ **PERICOLO**: Viene espressa un'importante nota di comportamento per la prevenzione di infortuni o danni materiali.

1.2 DESTINAZIONE D'USO

La termocucina funziona in maniera ottimale con la porta del focolare chiusa.

La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste della macchina sono le uniche ammesse dal Costruttore: ***non utilizzare la macchina in disaccordo con le indicazioni fornite.***
Pericolo: la destinazione d'uso indicata è valida solo per apparecchiature in piena efficienza strutturale, meccanica ed impiantistica. Le cucine sono apparecchi solo da interno.

1.3 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE

Scopo
Lo scopo del manuale è quello di consentire all'utilizzatore di prendere quei provvedimenti e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un uso corretto, sicuro e duraturo della termocucina.

Contenuto
Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'impiego e la manutenzione delle cucine. La scrupolosa osservanza di quanto in esso descritto garantisce un elevato grado di sicurezza e produttività della termocucina.

1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Conservazione e consultazione
Il manuale deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti al montaggio ed alla manutenzione.

Il manuale Istruzione Uso e Manutenzione è parte integrante della macchina.

Deterioramento o smarrimento
In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia a Palazzetti.

Cessione del prodotto
In caso di cessione della termocucina l'utente è obbligato a consegnare al nuovo acquirente anche il presente manuale.

1.5 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento dell'immissione sul mercato del prodotto.
Le macchine già presenti sul mercato, con la relativa documentazione tecnica, non verranno considerate da PALAZZETTI carenti o inadeguate a seguito di eventuali modifiche, adeguamenti o applicazione di nuove tecnologie su macchine di nuova commercializzazione.

1.6 GENERALITÀ

Informazioni
In caso di scambio di informazioni con il Costruttore della termocucina fare riferimento al codice a barre presente nelle etichette che seguono il presente libretto ed ai dati identificativi indicati alla pagina "INFORMAZIONI GENERALI" alla fine del presente manuale.

RESPONSABILITÀ

Con la consegna del presente manuale Palazzetti declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle specifiche in esso contenute.
PALAZZETTI declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio della macchina od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali o non specifici per questo modello di Termocucina.

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato ed abilitato ad intervenire sul modello di termocucina a cui fa riferimento il presente manuale.

RESPONSABILITÀ DELLE OPERE DI INSTALLAZIONE

La responsabilità delle opere eseguite per l'installazione della termocucina non può essere considerata a carico della PALAZZETTI, essa è, e rimane, a carico dell'installatore, al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla canna fumaria e della presa d'aria ed alla correttezza delle soluzioni di installazione proposte. Devono essere rispettate tutte le norme previste dalla legislazione locale, nazionale ed europea vigente nello stato dove la stessa è installata.

USO

L'uso della macchina è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

1.7 PRINCIPALI NORME ANTIFORTUNISTICHE RISPETTATE E DA RISPETTARE

A) **Direttiva 89/336/CEE:** *"Ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica".*
B) **Direttiva 89/106/CEE:** "Concernente il riavvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli stati membri concernenti i prodotti da costruzione".
C) **Direttiva 85/374/CEE:** *"Concernente il riavvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi".*

1.8 GARANZIA LEGALE

L'utente per poter usufruire della garanzia legale, di cui alla Direttiva CEE 1999/44/CE deve osservare scrupolosamente le prescrizioni indicate nel presente manuale, ed in particolare:
- operare sempre nei limiti d'impiego della termocucina;
- effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;
- autorizzare all'uso della termocucina persone di provata capacità, attitudine ed adeguatamente addestrate allo scopo.

L'innosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale implicherà l'immediata decadenza della garanzia.

1.9 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

Il Costruttore declina ogni responsabilità civile e penale, diretta o indiretta, dovuta a:
- installazione non conforme alle normative vigenti nel paese ed alle direttive di sicurezza;
- inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;
- installazione da parte di personale non qualificato e non addestrato;
- uso non conforme alle direttive di sicurezza;
- modifiche e riparazioni non autorizzate dal Costruttore effettuate sulla macchina;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello di termocucina;
- carenza di manutenzione;
- eventi eccezionali.

1.10 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE

L'utilizzatore della termocucina deve essere una persona adulta e responsabile provvista delle conoscenze tecniche necessarie per la manutenzione ordinaria dei componenti della termocucina. Fare attenzione che i bambini non si avvicinino alla termocucina, mentre è in funzione, con l'intento di giocarvi.

1.11 ASSISTENZA TECNICA

PALAZZETTI è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'impiego e la manutenzione nell'intero ciclo di vita della macchina.
La sede centrale è a vostra disposizione per indirizzarvi al più vicino centro di assistenza autorizzato.

1.12 PARTI DI RICAMBIO

Impiegare esclusivamente parti di ricambio originali.

Non attendere che i componenti siano logorati dall'uso prima di procedere alla loro sostituzione. Sostituire un componente usurato prima della rottura favorisce la prevenzione degli infortuni derivanti da incidenti causati proprio dalla rottura improvvisa dei componenti, che potrebbero provocare gravi danni a persone e cose.

Eseguire i controlli periodici di manutenzione come indicato nel capitolo "Manutenzione e Pulizia".

1.13 CONSEGNA DELLA MACCHINA

La termocucina viene consegnata perfettamente imballata e fissata ad una pedana in legno che ne permette la movimentazione mediante carrelli elevatori e/o altri mezzi.

All'interno della termocucina viene allegato il seguente materiale:
- libretto di uso, installazione e manutenzione
- etichetta codice a barre
- piastra di protezione
- chiave universale
- raschiaceneri
- manovella griglia

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Controllare eventuali danni della cucina.
- Verificare che le predisposizioni all'accoglimento della termocucina siano conformi ai regolamenti locali, nazionale ed europei.
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Verificare che le predisposizioni della canna fumaria e della presa d'aria siano conformi al tipo di installazione.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.
- Rispettare le distanze di sicurezza durante l'installazione della cucina.
- Controllare la tenuta del collegamento della canna fumaria.

2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- Predisporre il luogo d'installazione della termocucina secondo i regolamenti locali, nazionale ed europei.
- La termocucina, essendo una macchina da riscaldamento, presenta delle superfici esterne particolarmente calde.
  Per questo motivo si raccomanda la massima cautela durante **il funzionamento** in particolare:
  • non toccare e non avvicinarsi alla porta, potrebbe causare ustioni;
  • non toccare lo scarico dei fumi;
  • non eseguire pulizie di qualunque tipo;
  • fare attenzione che i bambini non si avvicinino.
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Utilizzare solo il combustibile conforme alle indicazioni riportate sul capitolo relativo alle caratteristiche del combustibile stesso.
- Seguire scrupolosamente il programma di manutenzione ordinaria e straordinaria.
- Non impiegare la termocucina senza prima avere eseguito l'ispezione giornaliera come prescritto al capitolo “Manutenzione” del presente manuale.
- Non utilizzare la termocucina in caso di funzionamento anomalo.
- Non gettare acqua sulla termocucina in funzionamento o per spegnere il fuoco nel braciere.
- Non appoggiarsi sulla porta aperta.
- Non usare la termocucina come supporto od ancoraggio di qualunque tipo.
- Non pulire la termocucina fino a completo raffreddamento di struttura e ceneri.
- Eseguire tutte le operazioni nella massima sicurezza e calma.
- In caso di incendio del camino cercare di spegnere la termocucina e chiamare il pronto intervento.
- Assicurarsi che ci sia sufficiente entrata di aria esterna nel luogo di posizionamento!
  In caso di finestre e porte a chiusura ermetica oppure in presenza di altri apparecchi, quali una cappa aspirante, un'asciugabiancheria, un ventilatore o simili, che consumano anch'essi aria, questa deve essere eventualmente essere rifornita dall'esterno compensando la richiesta d'aria delle due apparecchiature.

Piano di cottura

- Grassi surriscaldati possono autoincendiarsi, pertanto pietanze cotte con grassi e oli, come ad esempio le patatine fritte, devono essere preparate con costante sorveglianza. Grassi e oli incendiati non vanno mai spenti con acqua! Coprire l'incendio con un coperchio e togliere la pentola dalla piastra.
- Non appoggiare fogli di alluminio o plastica sul piano di cottura.
- Non appoggiate oggetti combustibili o infiammabili sul piano di cottura in quanto possono essere fonte di pericolo con la messa in funzione dell'apparecchio.

Forno

- Durante i lavori con il forno caldo c'è pericolo di scottatura! Utilizzare presine, guanti o simili.
- Non conservare oggetti all'interno del forno che possono essere fonte di pericolo con la messa in funzione dell'apparecchio.
- Attenzione durante l'apertura dello sportello del forno. Non piegatevi subito sopra il forno appena lo avete aperto. Quando viene aperto fuoriesce una folata di aria calda o di vapore acqueo dal vano.
- Lo sportello del forno deve essere sempre ben chiuso durante la preparazione di pietanze.

2.3 AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione assicurarsi che la termocucina, nel caso in cui sia stata utilizzata, si sia raffreddata.

3 CARATTERISTICHE E DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 DESCRIZIONE

0010 Zoccolo
0022 Parete laterale (con connessione)
0024 Parete laterale (con VL/RL)
0030 Rosetta di copertura (smaltata)
0040 Rosetta di copertura VL/RL
0100 Schermo porta per pulizia
0110 Rivestimento scomparto comb.
0120 Rivestimento laterale
0130 Forno
0150 Coperchio pulizia
0180 Raccordo tubo di scarico
0190 Placca da forno
0280 Protezione porta di riscaldamento
0320 Griglia
0330 Griglia verticale
0355 Piastra raccoglifiamma
0370 Falda di accensione
0390 Otturatore e lamiera per gas comb.
0410 Piano di cottura in acciaio
0420 Coperchio cottura forato
0430 Piastra parziale vaschetta
0530 Manopola
0590 Leva aria secondaria
0610 Regolatore
0620 Scatola regolatore
0630 Manopola per reg. di aria primaria
0660 Cerniera forno
0730 Maniglia sportello forno
0780 Raschiaceneri
0790 Chiave universale
0800 Manovella griglia
0820 Piastra di protezione con foro
0830 Piastra di protez. senza foro
0840 Piastra di protezione per piano cott.
0850 Cassetto ceneri
0890 Cordoncino di guarn. piano di cott.
0970 Listello di finitura cucina
0980 Listello decorativo
1030 Scomparto legna
1040 Guida
1060 Chiavistello a sfera
1070 Termometro
1080 Griglia
1100 Telaio cucina compl.
1150 Radiante compl.
1160 Rubinetto di sfogo dell’aria
1170 Griglia di sollev.compl.
1220 Manopola sportello di acc.
9070 Porta riscaldamento compl.
9080 Sportello ceneri compl
9090 Sportello forno compl.
9095 Vetro sportello forno compl.

Fig.3.1

3.2 TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE

È posta sul fianco interno della termocucina e riporta il **N° matricola, da indicare sempre, per qualsiasi richiesta**.

3.3 LA COMBUSTIONE

Molti sono i fattori che concorrono per rendere efficace la combustione in termini di prestazioni termiche e basse emissioni di sostanze inquinati (CO - Monossido di carbonio).
Alcuni fattori dipendono dall'apparecchiatura nella quale avviene la combustione altri invece dipendono da caratteristiche ambientali, di installazione e dal grado di manutenzione ordinaria effettuato al prodotto e alla canna fumaria.
Alcuni fattori importanti sono:
- aria comburente;
- qualità della legna (umidità e dimensioni);
- caratteristiche del sistema di evacuazione dei prodotti della combustione.

Nei paragrafi successivi sono riportate alcune indicazioni da rispettare per ottenere il massimo rendimento del prodotto acquistato.

4 MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

La termocucina viene consegnata con la struttura metallica completamente montata.
Consigliamo di disimballare la termocucina solo quando è giunta sul luogo di installazione.
Seguire le istruzioni di montaggio nei punti 5.6 e seguenti.
La macchina viene consegnata completa di tutte le parti previste.
Durante il sollevamento evitare strappi o bruschi movimenti.
Accertarsi che il carrello sollevatore abbia una portata superiore al peso della macchina da sollevare.
Al manovratore dei mezzi di sollevamento spetterà tutta la responsabilità del sollevamento dei carichi.

PERICOLO: fare attenzione che i bambini non giochino con i componenti dell'imballo (es. pellicole e polistirolo). Pericolo di soffocamento!

5 INSTALLAZIONE

5.1 PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA

La responsabilità delle opere eseguite nello spazio d'ubicazione della macchina è, e rimane, a carico dell'utilizzatore; a quest'ultimo è demandata anche l'esecuzione delle verifiche relative alle soluzioni d'installazione proposte.
L'utilizzatore dove ottemperare a tutti i regolamenti di sicurezza locali, nazionale ed europei.

L'apparecchio dovrà essere installato su pavimenti con adeguata capacità portante.
Nel caso in cui il pavimento non sia di capacità portante sufficiente, si consiglia di utilizzare una piastra di distribuzione del carico di dimensioni adeguate.
Le operazioni di montaggio e smontaggio della termocucina sono riservate ai soli tecnici specializzati.
È sempre consigliabile che gli utenti si rivolgano al nostro servizio di assistenza per le richieste di tecnici qualificati.
Nel caso in cui intervengano altri tecnici si raccomanda di accertarsi sulle loro reali capacità.
L'installatore, prima di avviare le fasi di montaggio o di smontaggio della macchina, deve ottemperare alle precauzioni di sicurezza previste per legge ed in particolare a:
A) non operare in condizioni avverse;
B) deve operare in perfette condizioni psicofisiche e deve verificare che i dispositivi antinfortunistici individuali e personali, siano integri e perfettamente funzionanti;
C) deve indossare i guanti antiinfortunistici;
D) deve indossare scarpe antiinfortunistiche;
E) deve accertarsi che l'area interessata alle fasi di montaggio e di smontaggio sia libera da ostacoli.

5.2 CANNE FUMARIE E COMIGNOLI

Per garantire un regolare funzionamento della termocucina è necessario seguire alcune regole fondamentali che riguardano la PRESA D'ARIA, la CANNA FUMARIA, l'INSTALLAZIONE. Rif. UNI 10683
- La **PRESA D'ARIA ESTERNA** è indispensabile per assicurare un adeguato afflusso di **ARIA di COMBUSTIONE**, soprattutto se vi sono serramenti con vetri doppi e guarnizioni. Praticare quindi un foro del diametro di almeno 12 cm su una parete che dà sull'esterno. Il foro dovrà essere fatto possibilmente al di sotto del livello del piano fuoco, dietro o a lato dell'apparecchiatura e dovrà essere dotato sia di griglia antinsetto che di chiusura.
- In presenza di più focolari nello stesso ambiente si raccomanda di incrementare la sezione della presa d'aria esterna in dotazione ad ogni apparecchiatura, per evitare fenomeni di depressione d'aria con conseguente fuoriuscita di fumo.
- Le dimensioni della **CANNA FUMARIA** dovranno essere conformi a quanto riportato nella scheda tecnica.
  È consigliabile l'uso di canne fumarie coibentate in refrattario o in acciaio inox di sezione circolare, con pareti interne a superficie liscia (Fig. 5.2.2). La sezione della canna fumaria dovrà mantenersi costante per tutta la sua altezza.

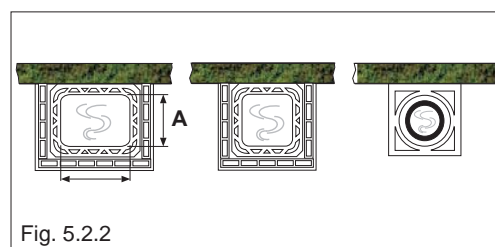



Fig. 5.2.2

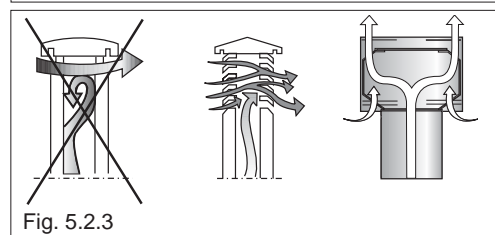



Fig. 5.2.3

Si consiglia un'altezza minima di 3,5÷4 m (vedi Fig.5.2.4) in funzione del diametro (vedi caratteristiche tecniche)
È opportuno prevedere, sotto l'imbocco del canale da

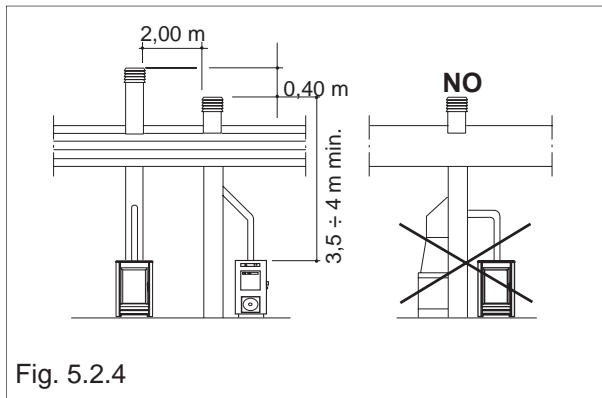



Fig. 5.2.4

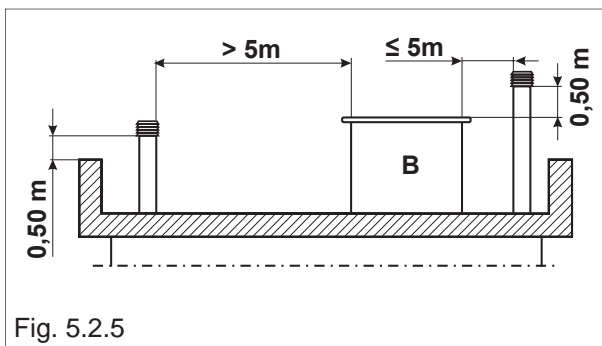



Fig. 5.2.5

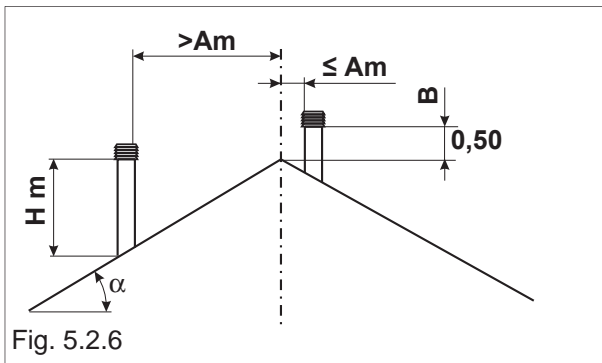



Fig. 5.2.6

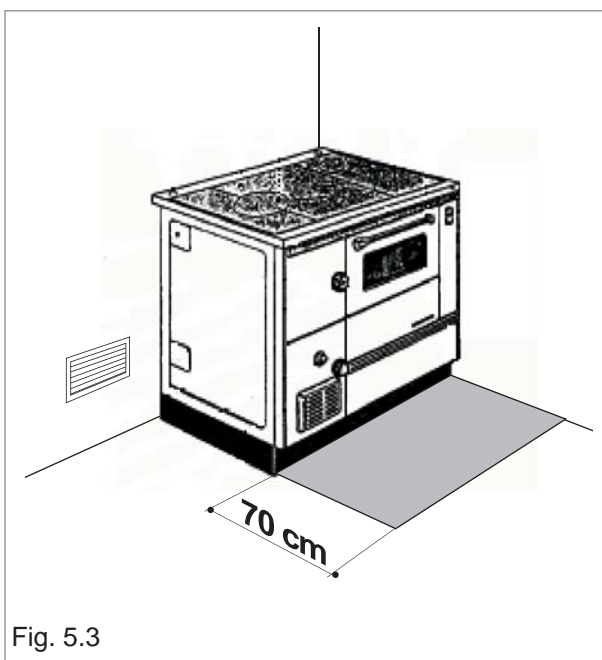



Fig. 5.3

fumo, una camera di raccolta per materiali solidi ed eventuali condense. Le caratteristiche della canna fumaria devono essere conformi a quanto prescritto dalle norme UNI 9615, 9731,UNI 10683 e UNI-EN 1856-1. Canne fumarie FATISCENTI, costruite con materiale non idoneo (fibrocemento, acciaio zincato, ecc... con superficie interna ruvida e porosa) sono fuorilegge e pregiudicano il buon funzionamento della termocucina.

- Un **PERFETTO TIRAGGIO** è dato soprattutto da una canna fumaria libera da ostacoli quali strozzature, percorsi orizzontali, spigoli; eventuali spostamenti di asse dovranno avere un percorso inclinato con angolazione max di 45° rispetto alla verticale, meglio ancora se di soli 30°. Detti spostamenti vanno effettuati preferibilmente in prossimità del comignolo.
- Il **RACCORDO FUMI** tra termocucina e canna fumaria dovrà avere la stessa sezione dell' uscita fumi della termocucina. Eventuali tratti orizzontali non dovranno superare i 2 metri e dovrà comunque esserci un dislivello di 8÷10 cm per ogni metro, a salire in direzione della canna fumaria. Sono consentite al massimo due curve a 90°.
- Il **COMIGNOLO** deve essere del tipo **ANTIVENTO** con sezione interna equivalente a quella della canna fumaria e sezione di passaggio dei fumi in uscita almeno **DOPPIA** di quella interna della canna fumaria .
- Per evitare inconvenienti nel tiraggio, ogni termocucina dovrà avere una propria canna fumaria indipendente. Nel caso di presenza di più canne fumarie sul tetto è opportuno che le altre si trovino ad almeno 2 metri di distanza e che il comignolo della termocucina **SOVRASTI** gli altri di almeno 40 cm. Se i comignoli risultano accostati prevedere dei setti divisori.
- N.B. Qualora la canna fumaria che si vuole utilizzare per l'installazione fosse precedentemente collegata ad altre stufe o caminetti, è necessario provvedere ad una accurata pulizia per evitare anomali funzionamenti e per scongiurare il pericolo di incendio degli incombusti depositati sulle pareti interne della canna fumaria.
  In condizioni di normale funzionamento la pulizia della canna fumaria deve essere effettuata almeno una volta all'anno.

UNI 10683 - COMIGNOLI, DISTANZE E POSIZIONAMENTO

Inclinazione del tetto	Distanza tra il colmo e il camino	Altezza minima del camino (misurata allo sbocco)
α	A [m]	H[m]
15°	minore di1,85 m	0,50 m oltre il colmo
	maggiore di1,85 m	1,00 m dal tetto
30°	minore di1,50 m	0,50 m oltre il colmo
	maggiore di1,50 m	1,30 m dal tetto
45°	minore di1,30 m	0,50 m oltre il colmo
	maggiore di1,30 m	2,00 m dal tetto
60°	minore di1,20 m	0,50 m oltre il colmo
	maggiore di1,20 m	2,60 m dal tetto

5.3 AREA E MODI DI INSTALLAZIONE

Pareti adiacenti e piano di appoggio a pavimento devono essere realizzate in materiale non combustibile e non sensibile al calore; in caso contrario va prevista una idonea protezione in materiale isolante e non combustibile (fig. 5.3).
Nel caso in cui il pavimento sia costruito con materiale infiammabile, si consiglia di predisporre la posa di una piastra in metallo dello spessore di 2-3 mm che sporga di circa 70 cm anteriormente alla termocucina.
Anche per la posa dei tubi di scarico vanno mantenute le distanze minime da materiali edili infiammabili indicate dalle norme antincendio.
Scegliete l'allacciamento del tubo di scarico più opportuno (posteriore, laterale o sopra) e chiudete a tenuta le aperture non utilizzate.
Eventuali coperture in materiale combustibile poste al di sopra della termocucina (ad esempio travi e soffitti in legno) andranno schermate mediante diaframmi in materiale isolante non combustibile.

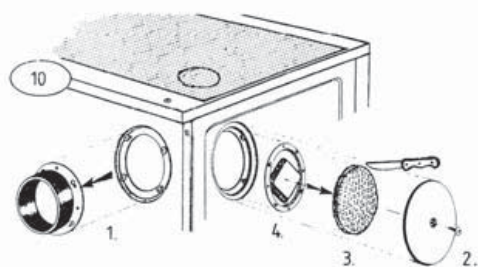
5.4 COLLEGAMENTO ALLA CANNA FUMARIA

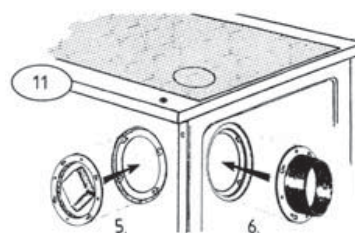
La termocucina va collegata alla canna fumaria mediante tubi in acciaio con spessore minimo di 2 mm oppure in acciaio inox da 1 mm.
L'uscita fumi delle termocucine deve essere collegata ad una canna fumaria che abbia un diametro come in tabella "caratteristiche tecniche".
Nel caso di camini con tiraggio eccessivo è consigliabile l'installazione di un registro fumi (farfalla) posizionato sul tubo di raccordo tra termocucina e canna fumaria.

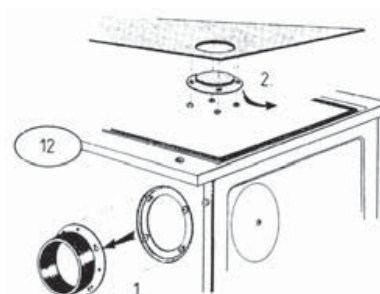
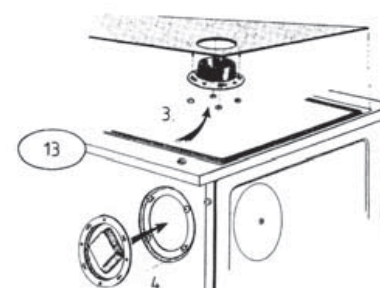
5.4.1 Modifica del collegamento fumi

La cucina viene fornita con il raccordo per il tubo del gas di scarico avvitato di serie sulla parete posteriore e può essere collegata con un tubo di collegamento direttamente al camino.

Modifica per un collegamento laterale

1. Rimuovere il raccordo dalla parete posteriore.
2. Svitare il coperchio esterno dalla parete laterale.
3. Tagliare l'isolamento.
4. Svitare il coperchio interno.

5. Avvitare il coperchio fornito (senza foro centrale 1) alla parete posteriore.

6. Avvitare il raccordo per il tubo del gas di scarico alla parete laterale.

Modifica per il collegamento del raccordo in alto

1. Rimuovere il raccordo dalla parete posteriore.
2. Svitare la rosetta di copertura dal piano di cottura.

3. Avvitare il raccordo al piano di cottura.
4. Avvitare il coperchio fornito (senza foro centrale) alla parete posteriore.

5.5 DESCRIZIONE DELLE COMPONENTI DELLA CUCINA

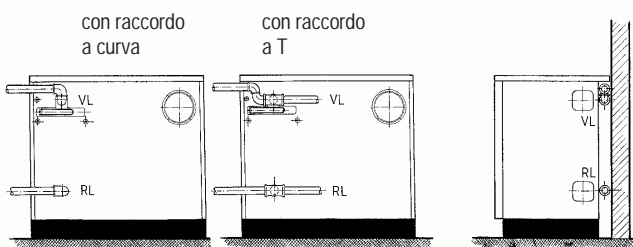
5.5.1 Connessione all'impianto di riscaldamento

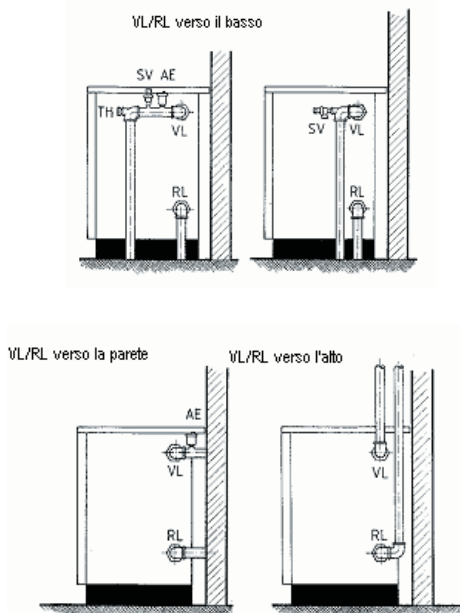
La caldaia per riscaldamento è adatta e ammessa per impianti di riscaldamento ad acqua calda con una temperatura di mandata fino a 95°C e una sovrapressione di esercizio di 3 bar.
Il relativo allacciamento si trova sulla parete posteriore della cucina (filetto M 1/2"), per il montaggio seguire le istruzioni.
Per una esecuzione come "impianto chiuso" consigliamo l'utilizzo del nostro armadio per strumenti tipo AME. Questo armadio di soli 40 cm di larghezza contiene tutti gli strumenti necessari per l'uso e la regolazione della caldaia.

Attenzione al rispetto delle:

- direttive per locali caldaia,
- normative edilizie regionali,
- disposizioni edilizie locali,
- normative per la protezione dell'ambiente.

Una volta completata la connessione deve essere eseguito un riscaldamento di prova durante il quale vanno accesi e verificati tutti gli apparecchi di comando e di sicurezza. Il posizionamento, l'installazione, la regolazione e la prima messa in funzione con riscaldamento di prova devono essere eseguiti da un installatore qualificato e nel completo rispetto delle Istruzioni per l'installazione e per l'uso! Solo così si può garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio. In caso di danni conseguenti al non rispetto dei punti sopra indicati decade il diritto di garanzia. Evitate temperature VL (mandata riscaldamento) inferiori a 60°C in quanto possono provocare la formazione di acqua di condensa nella caldaia. Per questo chiediamo l'inserimento di una valvola termica!

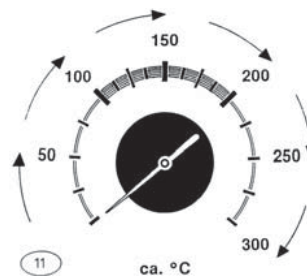
Possibilità di connessione posteriore

VL = condotto di mandata
RL = condotto di ritorno
AE = Scarico dell'aria automatico
SV = Valvola di sicurezza
TH = manicotto a immersione

Possibilità di connessione laterale

Allacciamento per protezione termica del deflusso

! Lo scambiatore di calore serve alla protezione contro surriscaldamento della caldaia in caso di blocco della pompa e non deve essere utilizzato per la preparazione di acqua potabile! I dispositivi di sicurezza devono essere facilmente raggiungibile anche dopo il montaggio. Per il controllo funzionale della protezione del deflusso lo scarico deve essere visibile, pertanto è necessario usare un imbuto di scarico!

! Almeno una volta all'anno deve essere eseguito un controllo funzionale della protezione termica del deflusso. Per questo si preme il cappuccio rosso sulla valvola e questo dovrebbe fare scorrere l'acqua nell'imbuto di scarico. Se la protezione termica del deflusso dovesse gocciolare si devono pulire la guarnizione e la sede della valvola.
Anche la calcificazione dei dispositivi di sicurezza deve essere controllata almeno una volta all'anno.
Per l'allacciamento della protezione termica del deflusso devono essere rispettate le disposizioni della normativa in vigore.

5.5.2 Termometro del forno

Il termometro si trova nel vetro dello sportello del forno e ha un campo di lettura da 20 a 300°C. Le marcature di temperatura sono valori indicativi per la cottura al forno e possono variare leggermente di caso in caso.

5.5.3 Forno

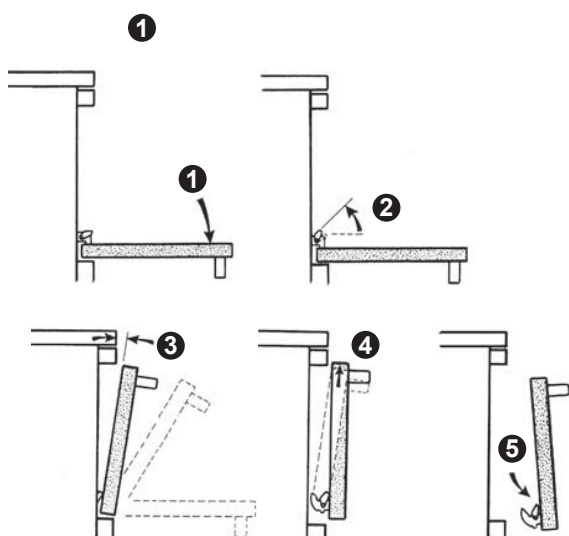
Il forno è dotato di due altezze di innesto ed a seconda del tipo di cucina viene fornito con una placca da forno e una griglia. All'interno è completamente smaltato e pertanto di facile pulizia. Dopo la pulizia lasciare aperto lo sportello del forno per alcuni minuti. Per la cottura il forno deve essere necessariamente preriscaldato.
Per poter mantenere una temperatura di ca. 250°C è necessario un fuoco vivace.

5.5.4 Sportello forno

Lo sportello forno può essere rimosso completamente. Questo è molto utile per una pulizia accurata del forno. Per il raffreddamento del forno lo sportello può essere fissato in una posizione di ca. 75 gradi. Per fissare lo sportello in questa posizione va prima aperto, poi si alzano le due linguette di lamiera fissate alle cerniere e quindi lo sportello viene chiuso fino all'arresto.

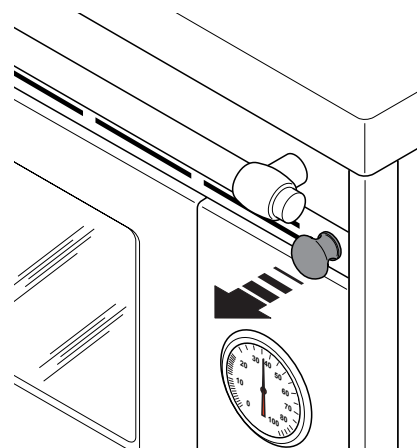
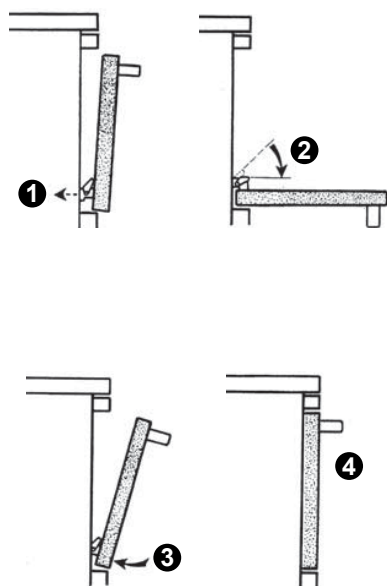
Sgancio dello sportello forno

1. Aprire lo sportello
2. Alzare le clip
3. Chiudere lo sportello forno fino a lasciare uno spiraglio di ca. 5 mm.

4. In questa posizione alzarlo leggermente
5. e allontanarlo verso il basso

Aggancio dello sportello forno
1. Inserire le cerniere nelle relative aperture
2. Aprire lentamente lo sportello e chiudere le clip
3. poi arrestarlo con uno scatto
4. Chiudere lo sportello e verificare che sia correttamente in sede!

6. USO DELLA CUCINA

6.1 SPORTELLO DI ACCENSIONE

Lo sportello di accensione viene azionato con il bottone nel listello decorativo.
Tirando il bottone lo sportello di accensione si apre e i gas di combustione raggiungono il tubo di scarico per la via più diretta.

Questa posizione deve essere utilizzata soltanto durante la fase di accensione. Pochi minuti dopo l'accensione lo sportello di accensione deve essere richiuso!
Nella posizione chiusa i gas di combustione verranno condotti intorno al forno e poi al tubo di scarico.

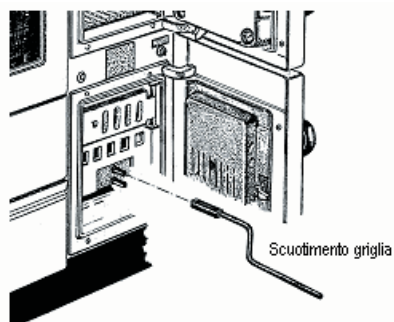
Se lo sportello di accensione rimane aperto, questo non si traduce in una maggiore resa del forno in quanto i gas di combustione sfiorano solamente la superficie del forno stesso. Inoltre, se lo sportello di accensione rimane aperto per un tempo più lungo, la cucina si può surriscaldare e danneggiarsi e questi danni sono esclusi dalla garanzia.

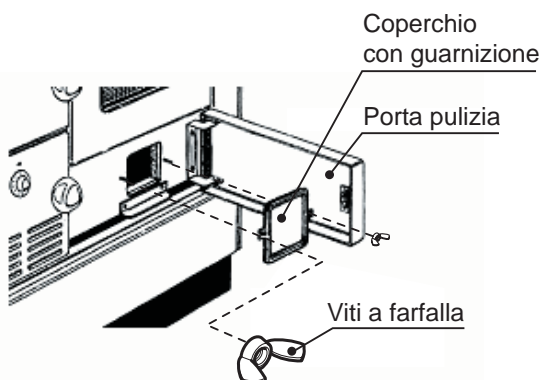
6.2 GRIGLIA

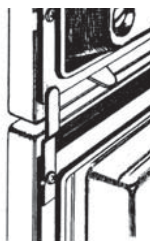
Tutte le termocucine sono dotate di una griglia scorrevole (22,5 x 39 cm). Con la griglia di sollevamento si possono ottenere tutte le altezze di riempimento desiderate.
La griglia di sollevamento viene azionata con la manovella della griglia. Questa viene inserita in quello inferiore di due perni quadri sopra il cassetto ceneri.
Girando la manovella in senso orario alza la griglia.
La posizione superiore della griglia è particolarmente adatta per cuocere mentre la radiazione termica al riscaldamento rimane ridotta.
Girando la manovella in senso antiorario abbassa la griglia. La posizione più bassa della griglia permette la massima radiazione termica al riscaldamento mentre la capacità di cottura si riduce.

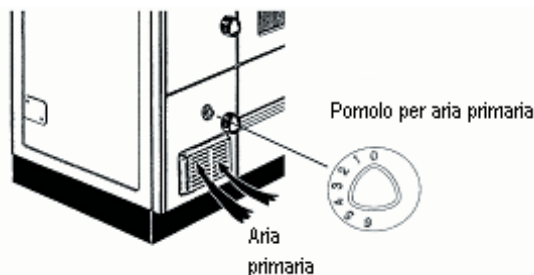
6.3 SCUOTIMENTO GRIGLIA

L'asportazione della cenere dalla griglia viene effettuata con la manovella della griglia dal vano ceneri. Per questo la manovella va inserita in quello superiore dei due perni quadri e può essere girata in qualunque senso.

Se però le fessure della griglia sono otturate da scorie, incrostazioni o altri residui di combustione, allora sarà necessario estrarla completamente e pulirla con cura.

6.4 APERTURA PER PULIZIA

La porta pulizia si apre semplicemente premendo sul suo lato sinistro; una volta aperta si trova un coperchio fissato alla facciata della cucina con due viti a farfalla che può essere rimosso per procedere alla pulizia del passaggio fumi. Prima di richiudere il coperchio verificare che la guarnizione del coperchio sia ancora a tenuta, altrimenti procedere alla sua sostituzione.

6.5 SICURA SPORTELLO CENERI

Sul lato interno dello sportello ceneri è stata montata una linguetta: questa fa sì che lo sportello ceneri possa essere aperto solo insieme alla porta riscaldamento. In questo modo si evita un surriscaldamento accidentale della cucina. Per questo motivo tale linguetta non va assolutamente rimossa!

6.6 REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA

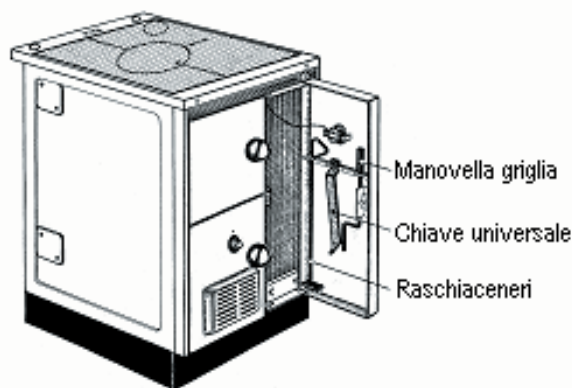
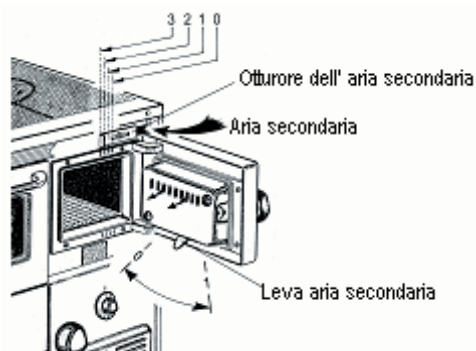
Con il regolatore di aria primaria si controlla la quantità di aria comburente introdotta e pertanto la potenzialità calorifica. Il regolatore di aria può essere azionato con il pomello posto sullo sportello ceneri. Nella posizione 0 il regolatore di aria è chiuso, in tutte le altre posizioni (1-6) ha varie ampiezze di apertura. È importante svuotare regolarmente il cassetto ceneri: se la cenere raggiunge la griglia impedisce il flusso di aria primaria.

6.7 VITE DI REGISTRO DEL REGOLATORE

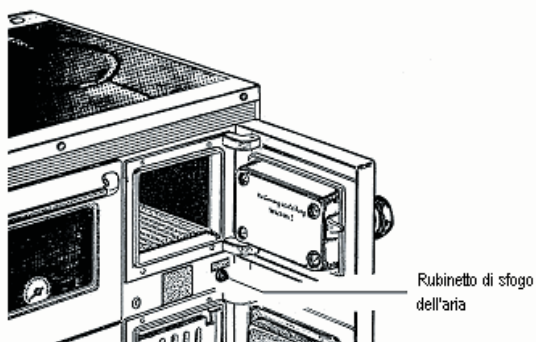
Con la vite di registro del regolatore posto all'interno dello sportello ceneri è possibile ottenere una variazione del diametro di aria di afflusso.
Questa regolazione fine dovrebbe essere eseguita da uno specialista in quanto sono diversi i fattori che concorrono nello svolgimento ottimale della combustione. Avvitando la vite di registro (ca. 2 mm) si riduce il diametro dell'aria di afflusso e la combustione risulta più lenta ed economica.
Svitando la vite di registro (ca. 10 mm) si aumenta il diametro dell'aria di afflusso e di conseguenza si avrà una combustione più veloce.

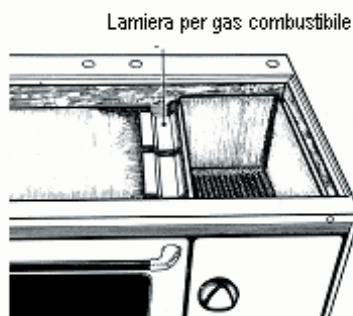
6.8 REGOLAZIONE DELL'ARIA SECONDARIA

Con l'immissione di aria secondaria (aria comburente che fluisce dall'alto sopra il combustibile) si ottiene una combustione in sintonia con il combustibile usato e povera di sostanze nocive.
Con l'otturatore dell'aria secondaria, posto sopra la porta riscaldamento e dietro la listella di decorazione, è possibile regolare l'aria secondaria. Per questo sono state apposte le marcature 3-2-1-0 sul lato superiore del telaio della porta di riscaldamento.

Posizione otturatore 1: Necessario per la combustione di legna a carico minimo.
Posizione otturatore 2: Per combustione a legna a carico parziale.
Posizione otturatore 3: Afflusso massimo di aria per la combustione a legna e l'esercizio a carico nominale.

Per poter regolare l'afflusso dell'aria secondaria, attraverso l'otturatore, si deve posizionare la leva dell'aria secondaria in posizione 1.

6.9 RUBINETTO DI SFOGO DELL'ARIA

Il rubinetto di sfogo dell'aria si trova sulla parete anteriore tra lo sportello riscaldamento e lo sportello ceneri. Per un corretto sfiato dell'aria della caldaia è necessario aprire il rubinetto più volte in quanto il tubo di sfiato lungo ca. 20 cm è in posizione verticale e pieno di acqua. Per lo sfiato quest'acqua deve prima poter defluire.

6.10 LAMIERA PER FUMI

Nelle cucine con forno, sotto la piastra di cottura e tra forno e il radiante sono state inserite due lamiere per fumi.
Queste conducono una maggiore quantità di fumi intorno al forno con conseguente distribuzione uniforme della temperatura nel forno stesso.
Dopo i lavori di pulizia verificare che le lamiere per gas combustibile vengano reinserite nella loro sede originale.

6.11 ATTREZZI DI PULIZIA E PER L'USO

In alcune termocucine gli attrezzi di pulizia e per l'uso si trovano all'interno del rivestimento laterale apribile, mentre in altre si trovano nello scomparto legna della cucina.

6.12 COMBUSTIBILI

6.12.1 Combustibili non idonei

L'utilizzo dei combustibili elencati successivamente genera un'alta emissione di gas nocivi e un'elevata quantità di cenere mentre il potere calorifico è basso.

- Legna umida, scarti di corteccia, segatura.
  Sterpi, lana di legno, trucioli di legno. La carta va usata solo in piccole quantità per accendere il fuoco.

!

L'utilizzo dei combustibili elencati successivamente inquina fortemente ed è vietata dal legislatore. Inoltre possono provocare danni alla cucina e al camino.

- Legno trattato (impiallacciato, laccato, impregnato, ecc.), masonite, scarti di ogni genere (residui di imballaggi), materie plastiche, giornali, gomma, pelle, tessuti, ecc.

L'utilizzo dei combustibili elencati successivamente è sconsigliato in quanto essi contengono elevate quantità di sostanze resinose che intasano velocemente la canna fumaria.

- conifere, pino, abete

6.12.1 Combustibili idonei

Legna

Le termocucine vanno alimentate preferibilmente con legna di faggio/betulla ben stagionata, con un contenuto d'acqua di max 20% sul peso a secco e tagliata sottile. Ciascun tipo di legna possiede caratteristiche diverse che influenzano anche il rendimento della combustione. La resa nominale in kW del caminetto dichiarata, si ottiene bruciando una corretta quantità di legna, facendo attenzione a non sovraccaricare la camera di combustione. La tabella del potere calorifico della legna riportata sotto Vi guida ad una scelta più corretta e Vi consente di ottenere il massimo dalla Vostra termocucina. Qualsiasi legna decidiate di bruciare ricordate sempre di spaccarla per farle perdere l'umidità: più elevato è il suo contenuto in acqua, maggiore è la quantità di calore necessario per incendiarsi.

TABELLA 2: VALORI INDICATIVI DEL POTERE CALORIFERO DEI DIVERSI TIPI DI LEGNO

Tipo di legna	Potere calorifero sup. della legna priva di umidità (kcal/h xkg)
Pioppo	4.022
Quercia	4.548
Faggio	4.578
Abete*	4.588
Rovere	4.619
Betulla	4.800

6.13 MESSA IN FUNZIONE

Dopo la conclusione dei lavori di posizionamento e di collegamento e prima della prima messa in funzione devono essere presi ancora alcuni provvedimenti:

- A seconda del tipo di cucina e dell'allestimento le varie parti, gli accessori, gli attrezzi di pulizia e per l'uso sono collocati all'interno della cucina e devono essere prelevati prima della messa in funzione.
- Vanno assolutamente evitati il surriscaldamento della cucina o l'incandescenza della piastra di cottura piastra di cottura.
- Fare attenzione tra la piastra in acciaio e il telaio rimanga tutt'intorno una fenditura di 2 mm per evitare che durante il riscaldamento il telaio in acciaio inox non viri di colore!
- Prima di ogni messa in funzione deve essere verificato il buon stato di funzionamento (livello e pressione dell'acqua, temperatura, rubinetteria, impianti di sicurezza, ...)!
- Fare attenzione a non mettere più legna di quella consigliata.

6.14 PRIMA ACCENSIONE

- Aprire lo sportello di accensione rif.1220.
- Regolare l'aria primaria rif. 630 sul livello "6".
- Aprire la porta riscaldamento rif. 9070.
- Regolare l'aria secondaria rif. 590 sulla posizione "0".
- Spostare la griglia nella posizione desiderata con la manovella rif. 800.
- Appoggiare 2 o 3 piccoli pezzi di legna sulla griglia, distribuire sopra lana di legno o trucioli e un po' di carta di giornale appallottolata; accendere il tutto.
- Chiudere la porta riscaldamento rif. 9070
- Lasciare che la legna bruci vivacemente.
- Chiudere lo sportello di accensione pos.1220 (lo sportello di accensione deve essere aperto SOLO per l'accensione, poi finita la fase di accensione, la porta di riscaldamento rif. 9070 e lo sportello di accensione devono essere SEMPRE chiusi).
- Dopo qualche minuto aggiungere del combustibile in piccola quantità (si raccomanda di aprire lentamente lo sportello e lasciare che i gas di combustione vengano aspirati dal camino evitando in tal modo che possano invece defluire nell'ambiente)

  Per ottenere il massimo rendimento consigliamo di aggiungere successivamente piccole quantità di combustibile ogni 30/50 minuti circa; tenere sempre presente che il riempimento massimo è bordo inferiore della porta di riscaldamento).
- Regolare l' aria primaria sul livello "2" - "3".
- Regolare l' aria secondaria a seconda del combustibile impiegato.
- Nei primi due o tre giorni è bene riscaldare a bassa potenza.

7. MANUTENZIONE E CURA

Una regolare manutenzione e cura sono molto importanti per la sicurezza di esercizio, l'economicità e la conservazione del valore della cucina. Almeno 3 volte all'anno si dovrebbe effettuare una pulizia molto accurata. In caso di utilizzo frequente o di impiego di combustibili di bassa qualità questa pulizia dovrà essere ripetuta più spesso!

7.1 Manutenzione ordinaria di tutta la termocucina

- Asportare la piastra di cottura e procedere alla pulizia, soprattutto della parte inferiore con una spazzola metallica.
- Togliere la piastra raccoglifiamma e spazzolarla accuratamente.
- Togliere la griglia e spazzolarla. Liberare le fessure otturate della griglia
- Pulire le pareti della camera di combustione con il raschiaceneri.
- Spazzolare lo sportello di accensione e il supporto e verificarne la funzione.
- Togliere il cassetto ceneri e svuotarlo. Pulire il vano del cassetto ceneri con una scopa.
- Pulire con il raschiaceneri le parti dei tubi di scarico del riscaldamento raggiungibili dopo aver tolto il coperchio pulizia
- Controllare i cordoncini di guarnizione del piano di cottura e del coperchio pulizia e se necessario sostituirli.
- Pulire le fessure dell'aria secondaria sulla piastra di protezione della porta riscaldamento con una spazzola metallica.
- Per la pulizia delle superfici cromate, in alluminio anodizzato o smaltate usare solo prodotti protettivi (non alcalini) e spugne che non graffino la superficie. La stessa cosa vale per la pulizia del forno.
- Durante il riposizionamento delle varie parti della cucina (tubo di scarico, piastra di cottura, griglia, piastra raccoglifiamma, coperchio pulizia, cassetto ceneri) fare attenzione alla corretta posizione o tenuta.
- Nel riposizionare il piano di cottura mantenere una fenditura di 2 mm tutt'intorno rispetto al telaio della cucina!

7.2 Manutenzione piano di cottura in acciaio

Prima dell'imballaggio i piani di cottura in acciaio lucido vengono trattati con uno strato di olio per proteggerli contro la corrosione; quindi è necessario, prima della prima messa in funzione, rimuovere tale protezione dal piano di cottura con prodotti specifici per piani di cottura o con detergenti comuni per acciaio.
Si consiglia comunque di aprire le finestre alla prima accensione perché i residui della protezione anticorrosione producono per un breve periodo un odore e del fumo sgradevoli ma in ogni caso del tutto innoqui.
Il piano di cottura assume inoltre una colorazione tipica per l'acciaio riscaldato, partendo dal punto più caldo verso il bordo del piano. Questa colorazione diventa sempre più uniforme ad ogni utilizzo della cucina!

Pulizia
Il momento più opportuno per una pulizia efficace del piano d'acciaio è quando questo è ancora caldo.
Per la pulizia possono essere usati prodotti comuni in polvere o liquidi per acciaio oppure il detergente specifico per piani di cottura in acciaio reperibile in negozi specializzati.
Incrostazioni resistenti vanno eliminati con una paglietta per pentole o con lana d'acciaio, macchie di ruggine possono essere tolte soltanto con una spazzola metallica o con carta vetro di grana grossa.
Passare poi un panno umido e lasciare asciugare il piano di cottura. Tutto questo ovviamente è più veloce con un piano ancora caldo.
Poi oliare leggermente il piano
Non lasciare pentole o padelle sul piano freddo, essi potrebbero lascere delle impronte di ruggine difficili da eliminare!

Conservazione
Se la cucina rimanesse inutilizzata per un periodo di tempo più lungo, consigliamo di pulire accuratamente il piano di cottura e di oliarlo poi con olio neutro o un po' di margarina. Ovviamente il piano di cottura deve essere deterso prima del successivo utilizzo!
Se si osservano queste indicazioni si evitano la formazione di macchie e di ruggine sul piano di cottura e la cucina mantiene il suo aspetto originale.
Fate attenzione che i giunti a espansione del piano di cottura in acciaio siano sempre liberi da incrostazioni in modo da permettere l'espansione del piano durante l'esposizione al calore. Resti di cibo o scorie impressi nei giunti possono causare la deformazione del piano di cottura in acciaio.

8 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

La demolizione e lo smaltimento della macchina sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario.
Smantellamento e smaltimento possono essere affidati anche a terzi, purchè si ricorra sempre a ditte autorizzate al recupero ed all'eliminazione dei materiali in questione.

Attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel paese dove si opera per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia di smaltimento.

! *Tutte le operazioni di smontaggio per la demolizione devono avvenire a macchina ferma.*
• rottamare la struttura della macchina tramite le ditte autorizzate.

! *L'abbandono della macchina in aree accessibili costituisce un grave pericolo per persone ed animali. La responsabilità per eventuali danni a persone ed animali ricade sempre sul proprietario.*

All'atto della demolizione la marcatura CE, il presente manuale e gli altri documenti relativi a questa macchina dovranno essere distrutti.

9. GUASTI – CAUSE – SOLUZIONI

Sono diversi i fattori concorrenti che determinano il buon funzionamento della cucina:
Cucina: giusto posizionamento, allacciamento e messa in funzione
Uso e cura: seguire le indicazioni del par. “Uso” e par. “Manutenzione”
Camino: giusta dimensione, condizioni perfette.
Combustibile: tipi di combustibile consigliati di sufficiente qualità e secchezza
Condizioni atmosferiche: aria del camino esente da azoto.

TABELLA 2: POSSIBILI GUASTI, LE LORO CAUSE E LE POSSIBILITÀ DI RIMEDIO.

Guasto	Possibile causa	Soluzione
Lo scuotimento griglia è incastrato	Scorie o residui di combustione si sono incastrati tra griglia e sostegno	Togliere il telaio della griglia rialzabile e pulirlo.
	Cassetto ceneri stracolmo: la cenere raggiunge la griglia:	Svuotare il cassetto ceneri, pulire la camera di combustione e il vano del cassetto ceneri.
Durante l’accensione o il riscaldamento esce fumo	Il camino è ancora freddo o pieno di aria satura di azoto:	Accendere e lasciare bruciare un giornale appallottolato nella cucina oppure nel camino.
	Viene utilizzato un combustibile tendente a produrre molto fumo, troppo umido e di bassa qualità:	Consultare il par. “Combustibili“
	I tubi di scarico del riscaldamento, i tubi di connessione o il camino sono pieni di fuliggine o otturati:	Provvedere rapidamente alla pulizia accurata di cucina e tubi di collegamento, fare spazzare il camino
	Sportello di accensione non è aperto	Aprire lo sportello di accensione
Temperatura troppo bassa (la cucina non scalda sufficientemente)	Alla modifica del collegamento dei gas di scarico l’apertura originale non è stata chiusa o non è a tenuta:	Avvitare a fondo il coperchio zincato
	Regolazione errata dell’aria (troppo bassa, non adatta al combustibile impiegato)	Vedi tabella “Regolazione dell’aria“
	Il combustibile impiegato è sbagliato, troppo umido o di bassa qualità;	Consultare il par. “Combustibili“
	Pressione di alimentazione nel camino troppo bassa, spesso aria ricca di azoto nel camino per cause atmosferiche	Fare controllare dimensioni, condizioni e tenuta del camino dallo spazzacamino competente.
	Perdite al collegamento tra cucina e camino, raccordo murale non ben inserito nel camino, sportello di servizio del camino non a tenuta;	Staccare il collegamento, eliminare parti staccate del muro, inserire bene il raccordo e murarlo nel camino, inserire i tubi di collegamento con un cordoncino di guarnizione nel raccordo murale, chiudere a tenuta lo sportello di servizio del camino
	Tubi di collegamento spigolati o male inseriti l’uno nell’altro.	Scollegare i tubi, allinearli perfettamente e riposizionarli bene inseriti
	Cucina, tubi di scarico del riscaldamento, tubi di connessione o camino pieni di fuliggine o otturati:	Pulizia accurata di camera di combustione, vano ceneri, tubi di scarico riscaldamento e tubi di collegamento. Fare spazzare il camino
	Coperchio di servizio aperto (dopo l’ultima pulizia il coperchio non è stato riavvitato)	Riavvitare il coperchio di servizio
	Il piano in acciaio non poggia bene sul sostegno	Impostare il piano di cottura in acciaio – tutt’intorno deve rimanere una fenditura di 2 mm rispetto al telaio.
	Regolatore di potenza difettoso	Sostituzione del regolatore di potenza difettoso
Temperatura troppo elevata (pericolo di surriscaldamento)	Regolazione errata dell’aria (troppo alta, non adatta al combustibile impiegato)	Vedi tabella „Regolazione dell’aria“
	Sportello vano riscaldamento o ceneri aperto	Chiudere immediatamente gli sportelli
	Pressione di alimentazione nel camino troppo elevata	Chiedete al vostro spazzacamino, eventualmente far montare una valvola a farfalla.
	Regolatore di potenza sullo sportello ceneri difettoso.	Sostituzione del regolatore di potenza difettoso
	Combustibile impiegato errato	Consultare il par. “Combustibili“
Piano di cottura in acciaio arruginisce	Un velo di ruggine su tutto il piano di cottura può essere causato dall’umidità dell’ambiente troppo elevata (vapore dalla vaschetta dell’acqua, vapori di cottura)	Smerigliare il piano e oliarlo con un grasso neutro.
	Macchie di ruggine, anelli di ruggine sono causati da pentole bollite fuori, resti di cibi, pentolame umido, ecc.	Dopo la cottura pulire il piano e oliarlo, smerigliare le macchie di ruggine. Non usare il piano di cottura come superficie di appoggio.
Il vetro dello sportello forno si opacizza	Surriscaldamento della cucina	Vedi descrizione guasto „Temperatura troppo elevata“, sganciare lo sportello forno, smontare i vetri, togliere il telaio di guarnizione, pulire i vetri.
	Guarnizione difettosa	Sostituire telaio di guarnizione o il vetro completamente.

10. ESEMPI DI IMPIANTO

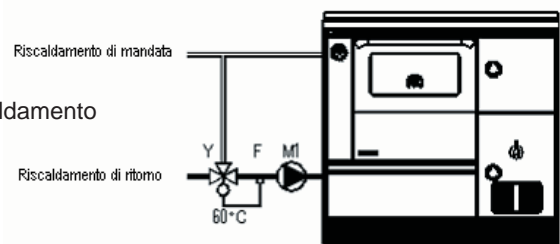
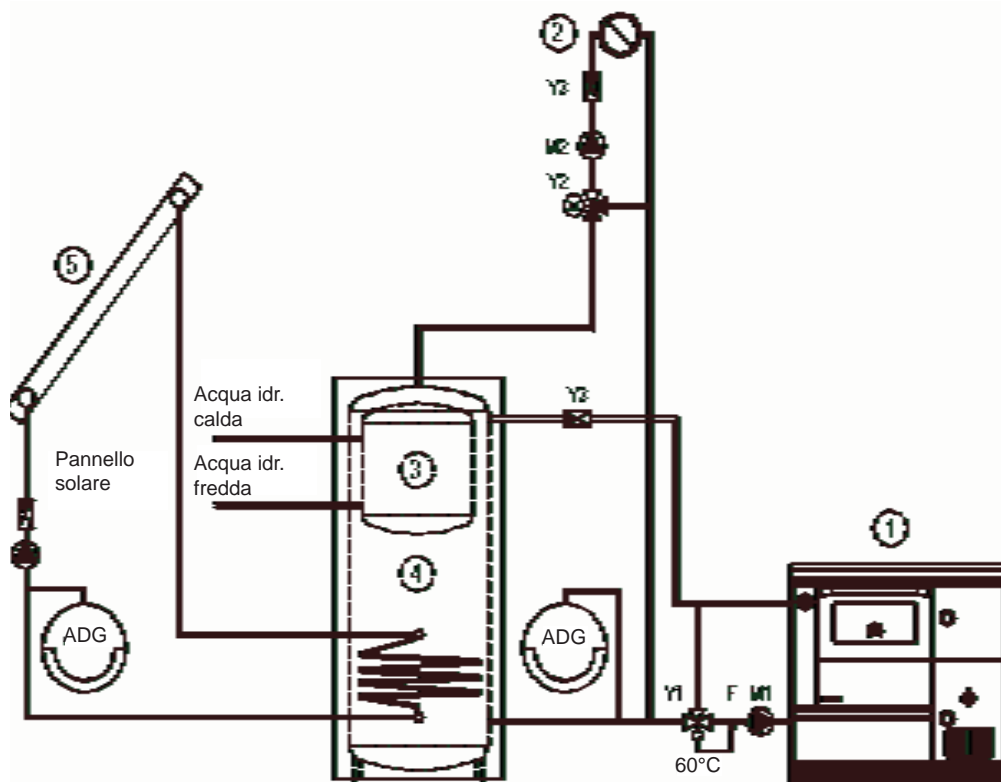
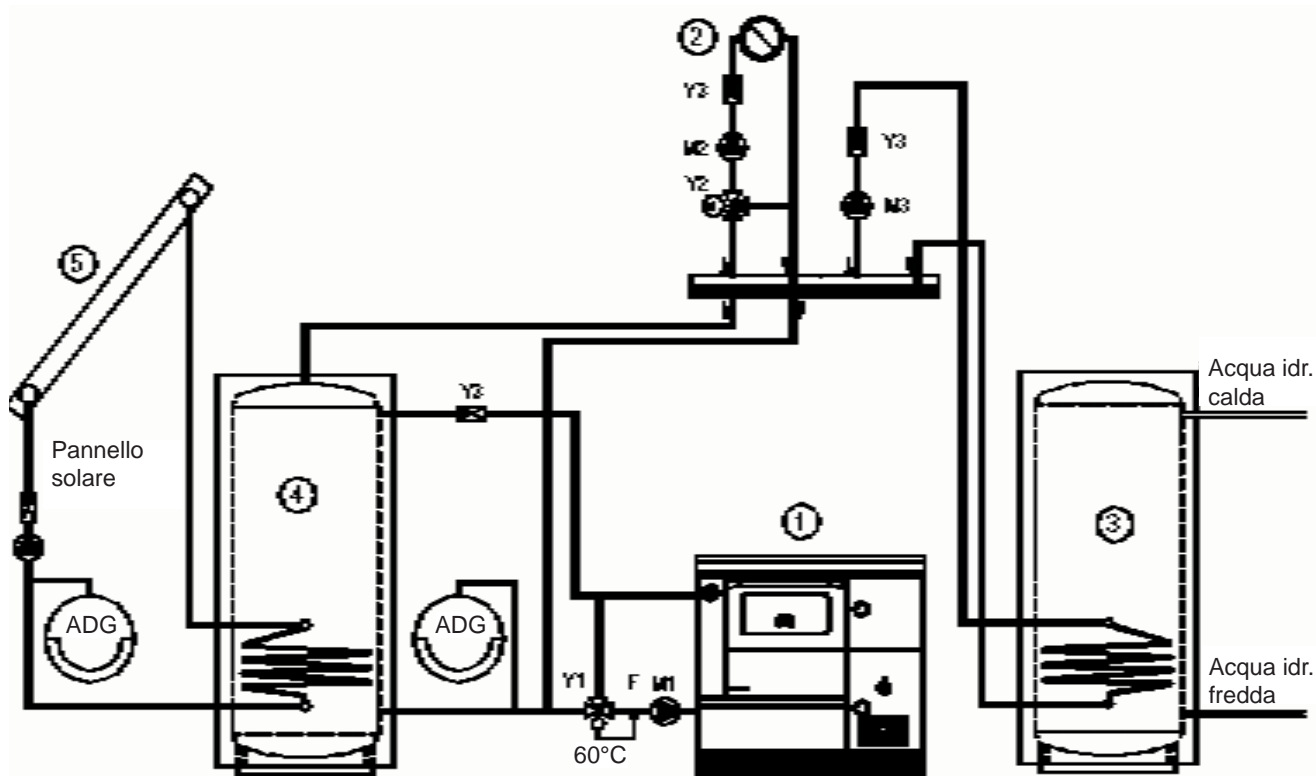
Qui di seguito sono mostrati schematicamente diversi tipi di impianti. Gli organi di blocco, sfiati e dispositivi di sicurezza non compaiono nel disegno. Questi sono da considerare semplici esempi non vincolanti e pertanto non sostituiscono la esatta pianificazione in considerazione di esigenze costruttive o impianti idraulici e di sicurezza preesistenti.

9.1 RIALZO DEL RITORNO PER PROTEZIONE CONTRO LA CORROSIONE

Temperature di esercizio troppo basse, in altre parole temperature di afflusso e deflusso troppo basse influiscono negativamente sulla durata della caldaia per riscaldamento. Con una temperatura al di sotto del punto di rugiada dell'acqua si forma dell'acqua di condensa alla superficie della caldaia per riscaldamento che contiene un carico di elementi più o meno aggressivi in grado di accelerare la corrosione. Pertanto è necessario fare attenzione che durante il funzionamento continuo la temperatura di ritorno della caldaia per riscaldamento non scenda sotto 60 °C.

La temperatura può scendere sotto il punto di rugiada prevalentemente nei riscaldamenti a bassa temperatura (temperatura di ritorno fino a sotto 25 °C), in caso di riscaldamento senza miscelatore, nell'esercizio a basso carico nelle mezze stagioni e nell'esercizio a basso carico continuo a causa di una caldaia per riscaldamento sovradimensionata.

Legenda per seguenti schemi idraulici

1	Cucina per riscaldamento centralizzato ZEH
2	Circuito di riscaldamento
3	Boiler
4	Serbatoio tampone
5	Schema solare
ADG	Vaso di espansione
Y1	Valvola termica a tre vie
Y2	Organo di miscelazione motorizzato del circuito di riscaldamento
Y3	Valvola antiritorno o portello antiritorno
F	Sensore temperatura
M1	Pompa serbatoio tampone
M2	Pompa centrifuga di riscaldamento
M3	Pompa di carico boiler

Cucina per riscaldamento centralizzato con serbatoio tampone e boiler integrato

Cucina per riscaldamento centralizzato con serbatoio tampone e boiler integrato (viene caricato dal serbatoio tampone)

Cucina per riscaldamento centralizzato con serbatoio tampone e boiler integrato (viene caricato dalla caldaia)

DIMENSIONI

LUCIA
205
650
550
850
100
600
155
60
727
247
40
145
170
145
TH
TH
THS
225
650
727
617
247
145
175

ARIANNA
190
680
900
850
100
600
155
60
727
247
40
120
145
170
TH
TH
THS
225
680
727
617
247
145
175
TH Manicotti a immersione ½” filetto interno
THS protezione termica del deflusso ½” filetto esterno
Condotto di mandata (N/ Q) 5/4” filetto interno
Condotto di ritorno (O/ R) 5/4” filetto interno

ANGELA
195
680
1100
850
100
600
155
60
727
247
40
125
160
170
TH
TH
THS
225
680
727
617
247
165
190

DATI TECNICI					
			LUCIA	ARIANNA	ANGELA
Apertura sportello di rabbocco	Larghezza x altezza	mm	210 x 150	210 x 150	210 x 150
Vano di rabbocco	Profondità	mm	400	400	400
	altezza griglia sup.	mm	170	170	170
	altezza griglia inf.	mm	420	420	420
	Volume min/ max	litri	14,2/ 35,2	14,2/ 35,2	14,2/ 35,2
Forno	Larghezza x altezza x profondità	mm	400 x 220 x 435	400 x 220 x 435	400 x 220 x 435
Piano di cottura in acciaio	Larghezza x profondità (parte 1)	mm	536 x 473	627 x 473	772 x 473
	Larghezza x profondità (parte 2)	mm	-	256 x 473	311 x 473
	piano di cottura	m²	0,25	0,41	0,51
Caldaia per riscaldamento	Contenuto di acqua	litri	22	18	24
Cassetto ceneri	Capacità	litri	5	5	5
Cassetto combustibile	Capacità	litri	-	35	50
Placca da forno	Larghezza x profondità	mm	-	399 x 420	399 x 420
Griglia	Larghezza x profondità	mm	-	399 x 399	399 x 399
Peso	Cucina senza rivestimento	kg	209	279	301
Indicazioni di potenza: Dati per il calcolo del camino (secondo DIN 4705)					
Potenza termica globale		kW	18	19	20
Potenza termica resa dall'acqua		kW	14	14	15
Temperatura fumi		°C	290	280	270
Massa fumi		g/s	9	9	9
Tiraggio fumi		mbar	0,18	0,20	0,20
Pressione di esercizio	Max	bar	3	3	3
Temperatura di esercizio	Max	°C	95	95	95
Consumo orario di legna consigliato		kg/h	5	5	6

CANNA FUMARIA	Diametro in cm	Altezza
La sezione interna della canna fumaria dovrà essere incrementata del 10% per ogni 500m di altitudine sul livello del mare	Ø 15	> cm 400
	Ø 20	cm 350

La Ditta Palazzetti non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori del presente opuscolo e si ritiene libera di variare senza preavviso le caratteristiche dei propri prodotti.
Palazzetti accepts no liability for any mistakes in this handbook and is free to modify the features of its products without prior notice.
Die Firma Palazzetti übernimmt für eventuelle Fehler in diesem Heft keine Verantwortung und behält sich das Recht vor, die Eigenschaften ihrer Produkte ohne Vorbescheid zu ändern.
.

Per maggiori informazioni tecniche, di installazione o di funzionamento è operativo il:

SERVIZIO DI CONSULENZA TECNICA POST-VENDITA 0434.591121

Attivo dal **Lunedì** al **Venerdì** dalle **09.00** alle **12.00** e dalle **15.00** alle **18.00.**

PALAZZETTI

Palazzetti Lelio s.p.a.
Via Roveredo, 103 - 33080 Porcia/PN - ITALY
Tel. 0434/922922-922655
Telefax 0434/922355
Internet: www.palazzetti.it
E-mail: info@palazzetti.it

Versione - 12/2005 - COD. 004721595
Realizzazione ARTLINEA (PN)